



depuis 1898

63 rue du Général de Gaulle
67520 MARLENHEIM
tél. 03 88 87 52 10
fax 03 88 87 67 66

47 rue du Général de Gaulle
67310 WASELONNE
tél. 03 88 87 01 48

11 rue de la Liberté
67310 WESTHOFFEN
tél. 03 88 50 38 11

www.boucherie-charcuterie-burg.com
info@boucherie-charcuterie-burg.com



POUR AGRÉMENTER VOS APÉRITIFS DE FÊTE

Les pains garnis

Le pain surprise rond traditionnel

saumon fumé, mousse de canard,
salami, jambon fumé,
fromage aux herbes

30,00 € **46,50 €**
le petit le grand
(4-6 pers.) (10-12 pers.)

Le pain aux noix long

saumon fumé, mousse de canard,
jambon fumé, fromage aux herbes

17,00 € **36,00 €**
le petit le grand
(3-4 pers.) (8-10 pers.)

Les mini-bouchées

Les mini bouchées de pâté en croûte
(tradition, volaille, poisson)

24,00€ le kg

NOUVEAUTE'

Les knacks version cocktail

24,50 € le kg

Les mini bouchées à chauffer assorties

39,50 € le kg

Le plateau de mini bouchées
apéritif assorties

(5 mini quiches, 5 mini tartes à l'oignon,
5 mini friands, 5 mini pizzas, 5 escargotines)
env. 400 g

15,00 €

Mini cake salé au saumon

3,50 €

Mini cake salé au jambon, olives,
tomates séchées

3,25 €



Les coffrets

L'Apéribox (6-8pers), 8 produits différents **48,00 €**
(gambas, olives, mini poivrons farcis,
salami aux truffes, etc.)

Le coffret de 9 verrines (6cl) **21,00 €**

Le plateau de 15 verrines **30,00 €**
(Butternut au chorizo, crevettes au tartare de concombre,
joue de veau et foie gras en gelée de pot au feu)

Le plateau de 12 verrines (6cl) et 6 cuillères **34,00 €**
(6 verrines butternut au chorizo, joue de veau en pot au feu au foie gras,
6 cuillères au saumon)

Ainsi qu'un large choix d'antipasti à découvrir
en magasin !



NOS ENTRÉES FROIDES

Les foies gras

	Le foie gras d'oie maison	16,00 €	les 100 g
	Le foie gras de canard maison	14,00 €	les 100 g
1	La timbale de foie gras et figues	NOUVEAUTÉ 7,50 €	la pièce
	Le marbré de filet de canard et foie gras aux pruneaux	7,95 €	les 100 g
2	Pot au feu de joue de veau et foie gras en Opéra	NOUVEAUTÉ 6,50 €	la pièce

Les charcutières

	Le filet de Saxe à l'ancienne	3,20 €	les 100 g
	Le magret de canard fumé maison tranché s/vide	6,10 €	les 100 g
	La terrine de cerf aux champignons des bois	3,65 €	les 100 g
	La terrine de canard à l'orange	3,65 €	les 100 g
	La terrine de canard aux girolles	3,65 €	les 100 g
	Le pâté en croûte aux mignons de porc	2,30 €	les 100 g
	Le pâté en croûte à la mousse de canard	2,45 €	les 100 g
	Le pâté en croûte de volaille Richelieu (foie gras, truffes d'été)	4,20 €	les 100 g

Les poissons

	Le saumon Bömlo fumé par nos soins	7,10 €	les 100 g
	Le saumon mariné à l'aneth maison	6,60 €	les 100 g
	La ½ langouste à la Russe	24,00 €	la pièce
	La terrine de saumon et crabe	4,35 €	les 100 g
	La terrine de St Jacques et lotte au Noilly	NOUVEAUTÉ 4,35 €	les 100 g
	La terrine aux deux truites	4,35 €	les 100 g



NOS ENTRÉES CHAUDES

Les raffinées

Boudin blanc maison	Classique	17,95 €	le kg
	Truffé (3%)	42,00 €	le kg
	Aux cèpes	23,90 €	le kg
1	Les escargots de Bourgogne maison	11,40 €	les 12



Les gourmandes

NOUVEAUTÉ*

2

**Brioche garnie aux pleurotes, girolles
et légumes de saison**
à réchauffer 30mn à 120°

6,50 € la pièce

La coquille St Jacques à la nantaise
à réchauffer 20mn à 180°

10,90 € la pièce

La garniture bouchée fruits de mer
... et leurs bouchées feuilletées

24,70 € le kg

1,15 € la pièce

**Le strudel de foie gras de canard aux pommes,
sauce porto**

13,50 € la pièce



NOS SPÉCIALITÉS CUISINÉES

Les poissons chauds

La cassolette d'escargots et grenouilles 13,50 € par pers.

NOUVEAUTÉ

3

Le pavé de sandre rôti,
chou rave confit au beurre,
sauce au crémant d'Alsace et perles Harenga,
nouillettes 15,50 € par pers.

NOUVEAUTÉ

Le dos de cabillaud rôti sur fondue de poireaux,
sauce safranée, riz sauvage 15,00 € par pers.

NOUVEAUTÉ

4

Le navarin de lotte et crevettes,
sauce armoricaine, riz pilaf 15,00 € par pers.

5

Les véritables quenelles de brochet maison,
sauce Nantua, riz pilaf 14,00 € par pers.

Les viandes chaudes

La garniture bouchée à la Reine 19,50 € le kg

La fricassée de Sot l'y laisse aux girolles 13,80 € par pers.

Le rôti de veau Prince Orloff 14,50 € par pers.

Le filet de canette rôti, poire et jus au vin chaud 15,00 € par pers.

NOUVEAUTÉ

L'aiguillette de bœuf braisé à l'ancienne 9,95 € par pers.

Le civet de cerf aux champignons sylvestres 12,50 € par pers.

6 Le suprême de poularde jaune en juste température
façon demi deuil, sauce suprême aux légumes 16,00 € par pers.



RETROUVEZ NOS GARNITURES
POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS EN PAGE 7

NOS PRODUITS EN CROÛTE

Les viandes en croûte

**Le filet de bœuf Wellington,
sauce aux senteurs de truffes**

15,80 € par pers.
(à partir de 4 pers.)

**Le mignon de veau façon Wellington,
sauce aux senteurs de truffes**

15,80 € par pers.
(à partir de 4 pers.)

**Le mignon de porc façon Wellington,
sauce aux senteurs de truffes**

10,50 € par pers.
(à partir de 4 pers.)

Incontournable

Le jambon en croûte

(à partir de 4 pers.)
19,50 € le kg



Les tourtes maison

La tourte vigneronne (4 ou 6 pers.)

22,15 € le kg

La tourte bressanne (4 ou 6 pers.)

23,30 € le kg

La tourte de St Jacques et brochet

8,50 € la pièce

La tourte de canard, pommes et foie gras (4 pers.)

25,50 € le kg

Le pâté lorrain (4 pers.)

22,15 € le kg



NOS GARNITURES ...

Les faits-maison

Les galettes de pommes de terre
15,90 € le kg

Le gratin dauphinois
13,90 € le kg

Le gratin de pommes de terre
aux cèpes
15,00 € le kg

Le chou rouge cuisiné aux marrons
13,50 € le kg

La tomate provençale
1,70 € la pièce

5 La poêlée de légumes d'antan
et rattes du Touquet
14,95 € le kg

NOUVEAUTÉ



Les pâtes

Spätzles
le paquet de 400 g
3,55 €

Knöpfles
le paquet de 400 g
3,55 €

Schupfnudeln
le paquet de 400 g
3,55 €

... ET SAUCES MAISON

Pour poisson

La sauce crustacé
6,00 € les 300 g

La sauce au crémant d'Alsace
5,00 € les 300 g



Nos sauces sont portionnées par 300g
et se réchauffent dans une casserole
à feu doux.

Personnalisez-les avec
nos champignons issus de notre rayon
épicerie ou légumes frais.

Pour viande

La sauce aux morilles
7,00 € les 300 g

La sauce périgourdine
6,75 € les 300 g

La sauce crème
4,00 € les 300 g

La sauce gibier
4,50 € les 300 g



NOS SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES

Le Veau

Le filet mignon de veau
49,90 €/kg

Le carré de veau roulé
Nature / Oignon persil / Forestier
33,50 €/kg

Le veau Orloff
(jambon & emmental) 29,50 €/kg

Le millefeuille de veau Piémontais
(gorgonzola, courgettes
& tomates confites) 28,50 €/kg

Le Porc

Le mignon de porc farci
Jurassien / Forestier 23,70 €/kg

Le roulé de porc
Oignon et persil 16,50 €/kg
Savoyard 18,50 €/kg

Le bœuf charolais

Le filet de bœuf 49,90 €/kg

Les Tournedos de bœuf
49,90 €/kg

Le faux filet/entrecôte 31,40 €/kg

Le rumsteak 32,55 €/kg

les conviviales

(A récupérer dans nos magasins à partir de 10h)

La fondue bourguignonne
(boeuf) 34,80 €/kg

La fondue chinoise aux 3 viandes
(boeuf, veau, volaille) 34,80 €/kg

La pierrade & plancha
(boeuf, veau, volaille,
magret de canard) 34,80 €/kg

Supplément pour mise sur plat
5,00 € par plat

L'agneau du bourbonnais



Le gigot d'agneau
av/os

24,50 €/kg au lieu de 27,90 €/kg

ou roulé Maître d'Hôtel
28,50 €/kg au lieu de 32,00 €/kg

L'épaule d'agneau
av/os 19,50 €/kg
s/os 24,45 €/kg
roulée 24,95 €/kg

Le filet d'agneau roulé 39,00 €/kg

Les côtes d'agneau 28,50 €/kg

Le carré d'agneau à la française
(6 côtes) 34,00 €/kg

Les gibiers

LE CERF/LA BICHE

Le rôti de cuissot de biche roulé
34,50 €/kg

Le filet de biche
s/os 55,50 €/kg

Le steak de biche
41,00 €/kg

L'épaule de biche
s/os 22,60 €/kg

ou coupée en civet 25,50 €/kg

LE CHEVREUIL

Le gigot de chevreuil
av/os 40,50 €/kg

La selle de chevreuil
s/os 68,00 €/kg

Le civet coupé 30,80 €/kg

LE SANGLIER

Le civet coupé 25,00 €/kg

LA VOLAILLE FESTIVE

Les natures

Le dinde blanche Pac*
(2,5 - 6 kg) 9,75 €/kg

Le dinde fermière Pac*
Label Rouge
(2,4 - 3,5 kg) 17,35 €/kg

Le chapon fermier Pac*
Label Rouge
(2,5 - 3,7 kg) 18,50 €/kg

La poularde Gretel Pac*
(1,8 - 2,5 kg) 14,50 €/kg

Le chapon de pintade Gretel Pac*
(1,7 - 2,1 kg) 22,50 €/kg

Le poulet de Noël
(1,8 - 2 kg) 7,35 €/kg

L'oie fermière Pac*
Label Rouge 21,55 €/kg

Le chapon de Bresse effilé
(2,8 - 3,8 kg) 52,75 €/kg

La poularde de Bresse effilée
(1,6 - 2 kg) 40,30 €/kg

Le poulet de Bresse Pac*
(1,2 - 1,6 kg) 21,85 €/kg

Le pigeon effilé av/tête
(450 - 500 g) 29,80 €/kg

La cuisse de chapon 17,70 €/kg

Le suprême de chapon 27,85 €/kg

La caille Pac* 15,85 €/kg

La canette fermière Pac* 12,70 €/kg

La cuisse de canard 12,35 €/kg

Le filet de canard 23,35 €/kg

Le magret de canard 24,90 €/kg

Pac* = prêt à cuire

Les farcies maison prêtes à mettre au four

Le chapon fermier farci
aux marrons
(3 - 4 kg) 18,50 €/kg

Le chapon s/os farci aux morilles
(2,5 - 3,8 kg) 25,60 €/kg

La dinde désossée farcie
aux marrons
(2,3 - 3,5 kg) 16,50 €/kg

La poularde s/os farcie
aux morilles
(1,8 - 2,5 kg) 25,10 €/kg

La pintade s/os farcie forestière
(1,1 - 1,3 kg) 23,35 €/kg

La canette s/os farcie à l'orange
(1,5 - 1,8 kg) 22,60 €/kg

La caille crapaudine
farcie forestière
(200 g) 38,55 €/kg

Le suprême de pintade
farci aux morilles
(300 g) 27,90 €/kg

Le suprême de chapon
farci aux morilles
(400 - 600g) 29,50 €/kg

N'oubliez pas nos succulentes farces maison

La farce de volaille
aux marrons
17,50 €/kg

La farce de volaille
aux marrons et foie gras
26,50 €/kg

Produits disponibles uniquement pour Noël

NOUVEAUTÉ

Menu Saveur de Noël

Le cannelloni de brochet aux écrevisses, sauce Nantua, Riz pilaf

Le duo de mignon et paleron de veau, jus aux senteurs de sous-bois, poêlée aux légumes d'antan et rattes du Touquet



26,00 € par pers.



Menu Tradition

La bouchée fruits de mer, croûte feuilletée

Le civet de cerf aux champignons forestiers, knepfls

19,00 € par pers.

NOUVEAUTÉ

Menu du Nouvel An

La planchette festive et son bouquet du marché

La montgolfière de fruits de mer au safran

Selle de veau, jus aux senteurs de sous-bois, poêlée aux légumes d'antan et rattes du Touquet

28,00 € par pers.
(à partir de 4 pers.)

Les plateaux de fromage de Christelle et Cyrille LORHO*

La surprise du fromager
(7 fromages, 6-8 pers.)
43,00 €

La ronde des Plaisirs
(8 fromages, 8-10 pers.)
57,00 €

L'Ecrin gourmand
(10 fromages,
12 pers.)
63,00 €



* Meilleur Ouvrier de France

NOS PETITS EXTRAS

POUR LE PLAISIR DES YEUX ET DES PAPILLES

Poissons frais

uniquement sur commande

Poissons frais
entiers ou en filets
(Saumon, lotte, cabillaud,
sole, ...)

Huîtres creuses et plates

Crustacés

Prix au cours du jour

Épicerie fine et produits du terroir alsacien

Les Impeccables

Douceurs
des Rohan

Confitures
de la Hoube

Jus de fruits
Sautter...



Fruits & Légumes

Fruits et légumes frais
choisis par Michèle
à la maison Sommer

...Déjà partenaire du
temps
de sa grand-mère

Vins fins & Alcools

Vins fins et alcools sélectionnés
par Michel chez ses partenaires
Emballage cadeau sur demande

... ET IDÉES CADEAUX

Les cartes cadeaux

10 € - 20 € - 50 €
durée de validité : 6 mois



Nos coffrets gourmands et corbeilles de fruits

A composer
selon
vos désirs.

A partir de 30 €



DATES LIMITES DE VOS COMMANDES

Pour nous permettre
de préparer vos commandes
avec un maximum de soins,
nous vous remercions
de bien vouloir
nous les confier au plus tard :

Lundi 19 décembre pour Noël

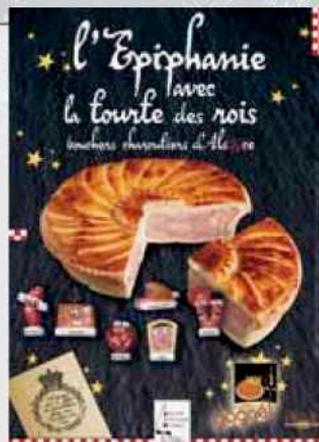
**Mardi 27 décembre
pour Nouvel An.**



NOS HORAIRES D'OUVERTURE

Samedi 24 décembre 2016 :
de 8h00 à 15h00 en continu

Samedi 31 décembre 2016 :
de 8h00 à 15h00 en continu
Sauf magasin de Westhoffen
de 7H30 à 13H00



BIENTÔT L'ÉPIPHANIE

Dès jeudi 5 janvier 2017,
réservez votre
TOURTE DES ROIS
garnie d'une très jolie fève
collector dans la série
des fèves charcutières
imaginées par
la fédération des artisans
bouchers charcutiers traiteurs
d'Alsace.

**Michèle
et
Michel Burg
ainsi que leur équipe
vous souhaitent
un Joyeux Noël
et
une Bonne Année 2017**

